

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Leberpastete im Speckmantel

Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co.KG.

BESCHREIBUNG

Zarte Schweineleber und saftiges Schweinefleisch werden nach traditionellem Herstellungsverfahren mit einer dünnen Speckschicht ummantelt. Feinwürzig – und exquisit im Geschmack.

ZUTATEN

Schweinefleisch 43%, Schweineleber 37%, Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Röstzwiebel (Zwiebel, Sonnenblumenöl), Honig, Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate; Dextrose, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Würze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

ummantelt, feingewürzt

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

ALLERGENE

Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1040 kJ/ 251 kcal	Fett	22.00 g	gesätt. Fettsäuren	9.00 g
Kohlenhydrate	0.80 g	davon Zucker	7.00 g	Eiweiß	12.00 g
Salz	1.90 g				

ARTIKELNUMMER

03034

BEZEICHUNG

Leberpastete im Speckmantel 125g vac (5 á 125g = 625g)

GEWICHT

0.125 kg

MHD

12 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

